



# Collemattoni

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024



La redazione di questo documento avviene su base volontaria  
e rientra nelle progettualità della Fondazione Siena Food Lab  
per la transizione sostenibile delle aziende agricole del territorio.

Essa è stata resa possibile dalle competenze sviluppate  
nello Spoke 9 del Programma Agritech,  
Coordinato dal Santa Chiara Lab dell'Università di Siena  
finanziato dal MUR nell'ambito del PNRR.



# Collemattoni

## BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

### 5 LETTERA AGLI STAKEHOLDER 7 CHI SIAMO

- 7 L'azienda
- 9 Vision, mission e valori
- 11 La catena del valore

### 13 COLLEMATTONI E LA SOSTENIBILITÀ

- 13 I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs
- 16 Gli Stakeholder di Collemattoni

### 19 I PRODOTTI

- 25 Marketing ed etichettatura
- 25 Sicurezza del prodotto

### 26 LE NOSTRE PERSONE

- 26 Composizione della forza lavoro
- 29 Welfare e formazione
- 29 Salute e Sicurezza dei Lavoratori

### 31 L'AMBIENTE

- 31 Consumi diretti di energia
- 32 Le emissioni
- 33 Risorse idriche
- 34 Rifiuti e packaging
- 36 Biodiversità e gestione del suolo

### 39 I FORNITORI

### 41 IMPEGNO PER LA COMUNITÀ 43 NOTA METODOLOGICA



## LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Gentili lettori,

È con grande piacere che presentiamo il nostro primo Report di Sostenibilità, un documento che segna l'inizio del nostro percorso verso uno sviluppo responsabile e sostenibile. Questo report rappresenta il nostro impegno ad adottare pratiche sostenibili nei prossimi anni e a intraprendere azioni concrete per generare un impatto positivo sulla società e sull'ambiente.

La sostenibilità è al centro della nostra visione strategica. Crediamo che operare in modo etico e responsabile non sia solo un dovere, ma un'opportunità per creare valore per tutti: clienti, dipendenti, fornitori, comunità locali e l'ambiente. In un contesto globale in continua evoluzione, ci impegniamo a integrare la sostenibilità nelle nostre attività e a sviluppare soluzioni innovative per affrontare le sfide future.

Sebbene siamo solo all'inizio di questo percorso, il nostro obiettivo è quello di implementare iniziative mirate alla riduzione dell'impatto ambientale, al miglioramento del benessere dei nostri collaboratori e al rafforzamento del nostro contributo alla società. Con questo Report di Sostenibilità vogliamo delineare la nostra visione e i nostri obiettivi futuri, consapevoli che ogni passo avanti sarà fondamentale per il nostro impegno complessivo.

Sappiamo che la strada verso la sostenibilità richiede costanza, impegno e innovazione. Per questo motivo, continueremo a lavorare con determinazione per sviluppare strategie efficaci e costruire un futuro più equo e sostenibile.

Ringraziamo tutti coloro che ci accompagneranno in questo percorso: i nostri dipendenti, i nostri partner e tutti gli stakeholder che ci sosterranno e ci ispireranno a fare sempre meglio. Il vostro supporto sarà essenziale per il raggiungimento degli ambiziosi obiettivi che ci siamo posti.

Ci auguriamo che questo Report di Sostenibilità possa offrire una visione chiara del nostro impegno e vi invitiamo a condividere con noi le vostre osservazioni e suggerimenti. La sostenibilità è una sfida comune, e solo attraverso la collaborazione possiamo costruire un domani migliore.

Grazie per il vostro continuo supporto.

Marcello Bucci  
Collemattoni





# CHI SIAMO

## L'azienda

Collemattoni è molto più di un semplice nome: è un legame profondo con la terra, con la storia e con la tradizione vinicola di Montalcino. Il marchio trae origine dall'omonimo Podere, le cui radici affondano nella fine del 1600, e oggi rappresenta una realtà agricola che coniuga il rispetto per il passato con l'innovazione del presente.

Situata su una splendida collina nel versante sud del comune di Montalcino, a pochi passi dal suggestivo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, l'Azienda Agricola Collemattoni si distingue per la sua filosofia produttiva: tecnologia all'avanguardia e profondo rispetto per l'ambiente si fondono in un perfetto equilibrio, dando vita a vini che raccontano il territorio con autenticità e passione.

La storia della famiglia Bucci è profondamente legata a quella del Podere Collemattoni. Le sue origini risalgono alla fine del 1800 con Giuseppe Bucci, un umile "zappaterra" di Sant'Angelo in Colle, il cui impegno e dedizione hanno gettato le basi per lo sviluppo dell'azienda. Oggi, sotto la guida attenta di Marcello Bucci, Collemattoni continua la sua missione di eccellenza, valorizzando ogni singolo aspetto del ciclo produttivo con un approccio che combina innovazione e tradizione.

I vigneti dell'azienda si estendono per circa 13 ettari nella parte sud-est e sud-ovest di Montalcino, suddivisi in cinque zone principali, ciascuna caratterizzata da peculiarità pedoclimatiche uniche:

### Vigneto Collemattoni

Situato vicino a Sant'Angelo in Colle, a un'altitudine di 420 metri, questo vigneto di meno di due ettari circonda il cuore dell'azienda.

### Vigneto Fontelontano

Con meno di mezzo ettaro di estensione, si trova tra le colline di Sant'Angelo in Colle e Collemattoni, a 380 metri di altezza.

Il suo nome deriva da una storica fonte d'acqua. Piantato nel 1984, è il vigneto più antico dell'azienda e produce il prestigioso Brunello di Montalcino Riserva solo nelle annate migliori.

### Vigneto Sesta

Esteso per 2,70 ettari, è situato tra Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate, a 350 metri di altitudine, su una leggera pendenza di fronte al Monte Amiata.

### Vigneto Ajole

Situato a circa 600 metri di altitudine, rappresenta la parte più alta del comune di Montalcino.

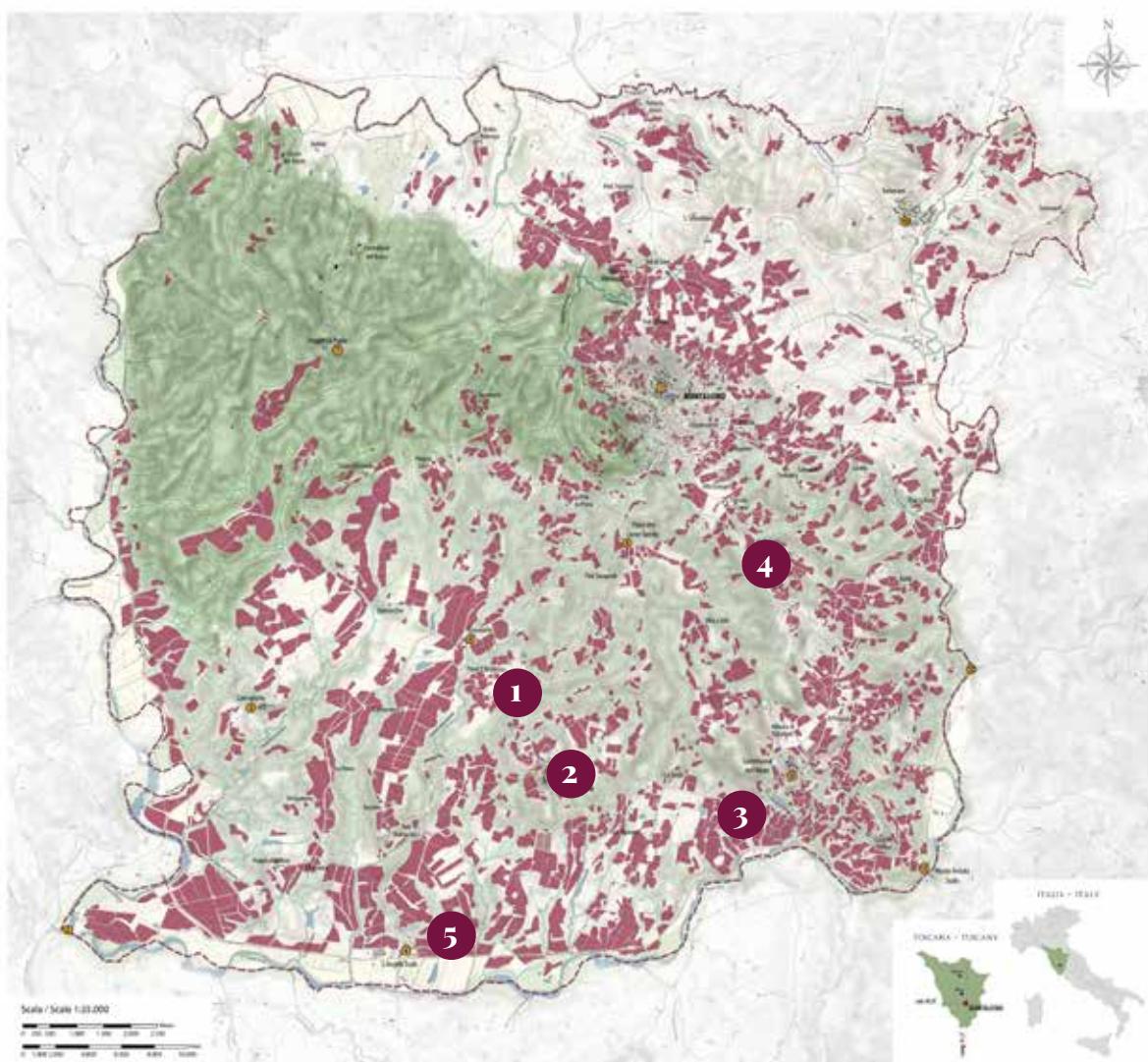
### Vigneto Orcia

Vicino a Sant'Angelo Scalo, copre circa 4,5 ettari e produce, oltre al Sangiovese, anche Trebbiano e Canaiolo.

La cantina, rinnovata nel 2012, si estende per 700 mq e combina tecnologie all'avanguardia con metodi tradizionali. Il processo produttivo, dalla fermentazione all'imbottigliamento, è attentamente controllato, mentre l'affinamento avviene in condizioni naturali nel sottosuolo. Il cuore della cantina è dedicato all'invecchiamento del vino, con botti di rovere di Slavonia e tonneaux in rovere francese.

Collemattoni è anche un esempio virtuoso di azienda agricola sostenibile. Grazie all'utilizzo di una caldaia a biomasse e di pannelli fotovoltaici, è in grado di coprire l'80% del fabbisogno energetico della cantina. Inoltre, il recupero dell'acqua piovana attraverso apposite condotte sottolinea l'impegno costante dell'azienda nella tutela dell'ambiente e nella riduzione dell'impatto ecologico.

Pur adottando tecnologie moderne, la cantina conserva la sua autenticità e il legame con la tradizione. La famiglia Bucci accoglie visitatori e clienti in un ambiente caldo e suggestivo, offrendo un'esperienza unica immersa in un panorama mozzafiato che da Sant'Angelo in Colle si apre fino al mare. Collemattoni non è solo un'azienda agricola, ma un autentico scrigno di storia, tradizione e cultura.



## **Vision, mission e valori**

### **La Vision**

La nostra visione è quella di essere riconosciuti come un esempio di eccellenza nella produzione vitivinicola, in armonia con la natura e la tradizione. Vogliamo che ogni bottiglia di vino Collemattoni racconti la storia della nostra terra e rispecchi il nostro impegno per l'innovazione sostenibile e la qualità senza compromessi. Aspiriamo a costruire un futuro in cui l'eredità del passato e l'innovazione del presente si uniscano per creare vini che celebrano il territorio di Montalcino e che rispettano l'ambiente.

### **La Mission**

La nostra missione è produrre vini di alta qualità che riflettono la ricchezza del nostro terroir e la passione della nostra famiglia. Ci impegniamo a preservare e valorizzare la tradizione vitivinicola di Montalcino, integrando pratiche sostenibili e tecnologie avanzate per ridurre il nostro impatto ambientale. Collemattoni si dedica a creare un'esperienza unica per i nostri clienti e visitatori, offrendo loro la possibilità di scoprire e apprezzare la bellezza e l'autenticità del nostro territorio.

### **Valori**

#### **Tradizione e Innovazione**

**Tradizione:** Siamo profondamente radicati nella storia e nella cultura di Montalcino. Rispettiamo le pratiche tradizionali della vinificazione, preservando i metodi e le tecniche tramandati da generazioni.

**Innovazione:** Accogliamo con entusiasmo le nuove tecnologie e le migliori pratiche moderne per migliorare i nostri processi produttivi e la qualità dei nostri vini, mantenendo sempre un equilibrio con le nostre radici storiche.

#### **Sostenibilità Ambientale**

**Rispetto per l'Ambiente:** La nostra produzione è guidata da un forte impegno per la sostenibilità. Utilizziamo energie rinnovabili, recuperiamo l'acqua piovana e adottiamo pratiche agricole ecocompatibili per proteggere e preservare il nostro ambiente.

**Responsabilità:** Ci impegniamo a minimizzare il nostro impatto ecologico e a contribuire positivamente al benessere dell'ecosistema locale e globale.

#### **Qualità e Autenticità**

**Qualità:** La qualità è al centro di tutto ciò che facciamo. Dal vigneto alla bottiglia, ogni fase della nostra produzione è controllata meticolosamente per garantire che i nostri vini siano sempre all'altezza degli standard più elevati.

**Autenticità:** I nostri vini sono un riflesso genuino del nostro territorio e della nostra storia. Ci sforziamo di catturare l'essenza del nostro terroir in ogni bottiglia, offrendo un'esperienza autentica e unica ai nostri clienti.

## **Passione e Dedizione**

Passione: La nostra passione per il vino e per la nostra terra guida ogni aspetto del nostro lavoro. Crediamo che questa passione sia percepibile in ogni sorso dei nostri vini.

Dedizione: Siamo dedicati a migliorare continuamente i nostri processi e prodotti, sempre con l'obiettivo di offrire il meglio ai nostri clienti e di rispettare l'eredità della nostra famiglia.

## **Ospitalità e Comunità**

Ospitalità: Accogliamo visitatori e clienti con calore e cordialità, invitandoli a esplorare e vivere la bellezza della nostra azienda e dei nostri vini.

Comunità: Siamo parte integrante della comunità di Montalcino e ci impegniamo a supportare e contribuire al benessere locale, valorizzando il patrimonio culturale e sociale della nostra regione.



## La catena del valore

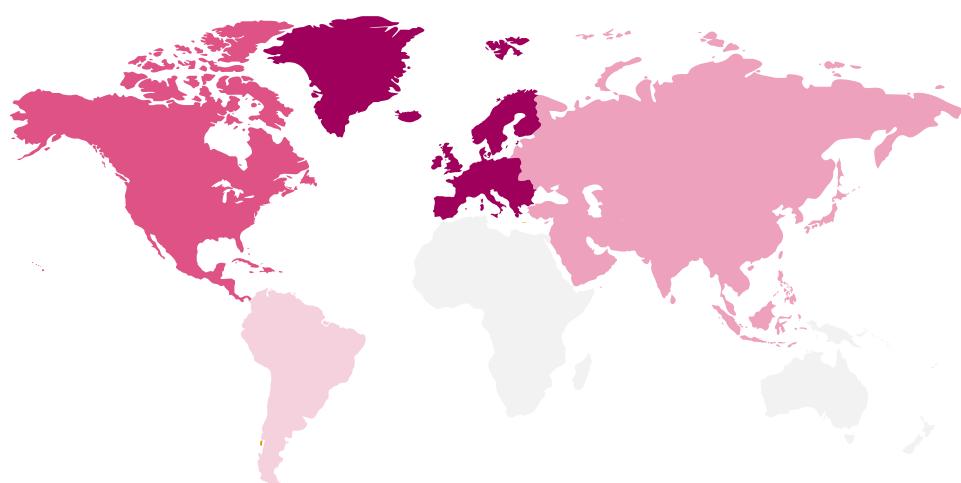
Collemattoni è prima di tutto un'azienda agricola, profondamente radicata nella terra di Montalcino e nel ciclo naturale della vite. I vigneti vengono coltivati con attenzione e rispetto, adottando pratiche sostenibili per ottenere uve di altissima qualità, espressione autentica del territorio. Dopo la vendemmia, ogni fase della vinificazione viene seguita internamente, nella cantina aziendale, dove competenza artigianale e passione si uniscono per trasformare i frutti del lavoro agricolo in vini pregiati.

Dall'affinamento all'imbottigliamento, l'intero processo produttivo è gestito con cura meticolosa, con l'obiettivo di garantire il massimo controllo sulla qualità del prodotto finale. Collemattoni segue direttamente anche la commercializzazione dei propri vini, distribuendoli in Italia e all'estero, per far conoscere e apprezzare, attraverso ogni bottiglia, la cultura vitivinicola di Montalcino.

Attualmente, circa il 75% della produzione viene esportata in 22 paesi nel mondo. Il Nord America rappresenta il principale mercato di riferimento, con una solida rete di collaborazioni e una crescente domanda di vini di alta qualità. Anche in Europa l'azienda è ben radicata, con una presenza in 12 nazioni che contribuisce a valorizzare la tradizione vinicola italiana. L'espansione internazionale si estende fino all'Estremo Oriente, con esportazioni verso Giappone, Singapore, Hong Kong e Thailandia, a conferma della diffusione e del riconoscimento del marchio a livello globale.

Il mercato italiano, pur rappresentando una quota minore delle vendite complessive, mantiene per Collemattoni un valore strategico fondamentale: consente di coltivare un forte legame con il territorio d'origine e di promuovere, anche a livello locale, l'identità e i valori della propria produzione vinicola.

Nel 2024 la produzione complessiva ha raggiunto 58.358 bottiglie, mentre le vendite totali ammontano a circa 63.599 bottiglie per un totale di € 794.796, con una chiara prevalenza dei mercati esteri rispetto a quello nazionale. In particolare, l'Europa si conferma il mercato più rilevante in termini di volumi, mentre il Nord America si distingue per il valore economico e la costanza della domanda. L'Asia, seppur con numeri più contenuti, rappresenta un'area in crescita strategica per la valorizzazione dei vini di Montalcino.



EUROPA		NORD AMERICA		ASIA		SUD AMERICA	
Bottiglie	€	Bottiglie	€	Bottiglie	€	Bottiglie	€
42.863	464.205,13	18.294	291.059,70	2.424	39.530,89	18	-



# COLLEMATTONI E LA SOSTENIBILITÀ

La strategia di Collemattoni per affrontare le sfide attuali e future si basa su un approccio integrato alla gestione dei rischi, che combina innovazione, sostenibilità e tutela delle risorse naturali e umane. L'azienda considera la sostenibilità non solo un obiettivo, ma uno strumento concreto di prevenzione e resilienza, in grado di rafforzare la solidità del proprio modello produttivo.

Questo approccio si traduce in un insieme di pratiche agricole rispettose dell'ambiente, soluzioni tecnologiche avanzate, attenzione alle persone e una gestione consapevole delle risorse. Ogni scelta aziendale è orientata a ridurre la vulnerabilità agli impatti ambientali, sociali ed economici, promuovendo al contempo un'agricoltura di qualità che valorizza il territorio e rispetta i suoi equilibri.

## I pilastri della sostenibilità e il contributo agli SDGs

Per Collemattoni, la sostenibilità è un valore centrale che guida ogni aspetto della produzione. L'azienda si impegna a rispettare l'ambiente e a promuovere un approccio equilibrato tra l'attività agricola e la conservazione delle risorse naturali. La coltivazione biologica è al cuore di questa filosofia, con un'attenzione costante alla qualità del suolo e alla riduzione dell'uso di sostanze chimiche, favorendo la biodiversità nei vigneti.

L'azienda adotta tecnologie innovative e soluzioni energetiche efficienti, per ridurre il proprio impatto ambientale, raggiungere l'eccellenza produttiva e migliorare la sostenibilità del ciclo produttivo. Dal packaging alle soluzioni logistiche, ogni fase del processo è pensata per limitare l'impatto ecologico, sempre con l'obiettivo di garantire qualità e rispetto per l'ambiente e per il territorio.

In occasione della redazione del suo primo Report di Sostenibilità, Collemattoni ha avviato un processo di analisi di materialità per identificare le tematiche ambientali, sociali ed economiche più rilevanti rispetto alle proprie attività, alla filiera e al contesto territoriale in cui opera. L'analisi è stata condotta in questa fase in forma interna, coinvolgendo il team aziendale in un percorso di riflessione partecipata e consapevole.

Il processo ha preso in esame 29 tematiche di sostenibilità, selezionate sulla base delle principali linee guida internazionali e adattate al contesto specifico di un'azienda vitivinicola radicata nel territorio di Montalcino. Ogni tema è stato valutato rispetto alla rilevanza percepita per Collemattoni e al suo potenziale impatto lungo la catena del valore.

Al termine dell'analisi, sono emerse le aree ritenute prioritarie per guidare il percorso strategico dell'azienda verso un modello di sviluppo sostenibile, in grado di integrare la qualità produttiva con la responsabilità sociale e la tutela dell'ambiente. I risultati dell'analisi rappresentano uno strumento fondamentale per orientare le scelte aziendali future, rafforzare la coerenza delle iniziative intraprese e misurare in modo più consapevole il proprio contributo alla sostenibilità.

In linea con l'Agenda 2030, Collemattoni ha scelto di riferirsi agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) per valorizzare il proprio impegno e per favorire una maggiore comprensione, da parte degli stakeholder, del ruolo che anche una piccola azienda agricola può svolgere nel raggiungimento delle sfide globali.

L'allineamento con gli SDGs consente infatti di collegare le azioni locali a una visione globale, contribuendo a dare significato e direzione alle scelte operative quotidiane e alle strategie di medio-lungo periodo.

Collemattoni intende proseguire su questo percorso, rafforzando progressivamente il coinvolgimento degli stakeholder e ampliando il perimetro della propria rendicontazione di sostenibilità.

TEMA MATERIALE	RILEVANZA	SDGS
Attenzione e soddisfazione del cliente	Rilevante	
Qualità e sicurezza del prodotto	Rilevante	
Salute e sicurezza dei lavoratori	Rilevante	
Marketing responsabile	Abbastanza rilevante	
Formazione, sviluppo e valorizzazione del capitale umano	Abbastanza rilevante	
Sviluppo del territorio e inclusione sociale	Rilevante	
Promozione dell'inclusione e della diversità	Rilevante	
Gestione della risorsa idrica	Rilevante	
Creazione e distribuzione del valore economico	Abbastanza rilevante	
Indotto occupazionale ed economico	Abbastanza rilevante	
Welfare aziendale	Rilevante	
Approccio fiscale trasparente	Rilevante	

TEMA MATERIALE	RILEVANZA	SDGS
Economia circolare, riduzione e recupero dei rifiuti prodotti	Abbastanza rilevante	
Packaging	Abbastanza rilevante	
Continuità produttiva	Rilevante	
Rispetto e tutela dei diritti umani	Rilevante	
Etica, integrità e trasparenza	Rilevante	
Governance sostenibile	Rilevante	
Relazioni sindacali	Abbastanza rilevante	
Digitalizzazione	Abbastanza rilevante	
Transizione energetica e lotta al cambiamento climatico	Rilevante	
Biodiversità	Abbastanza rilevante	
Gestione del suolo e utilizzo del terreno	Rilevante	
Utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci	Rilevante	
Partnership	Abbastanza rilevante	

## Gli Stakeholder di Collemattoni

Collemattoni basa il suo modello di business su una rete ampia e diversificata di stakeholder, interni ed esterni, che giocano un ruolo cruciale nel raggiungimento degli obiettivi aziendali e nella creazione di valore per l'azienda e il territorio. La proprietà, pur essendo il fulcro delle decisioni strategiche, è attivamente coinvolta nelle operazioni quotidiane dell'azienda, guidando con un approccio diretto e personale. Accanto ad essa, un gruppo di dipendenti altamente qualificato contribuisce alla produzione, facendo della qualità il cuore pulsante dell'azienda.

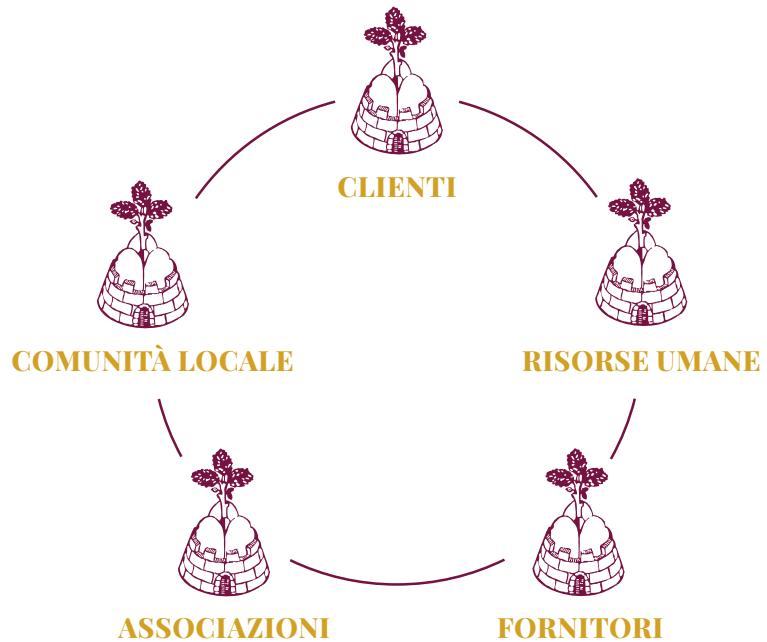
La collaborazione interna è fondamentale per il successo di Collemattoni, e la partecipazione attiva di tutti gli attori aziendali consente di perseguire obiettivi comuni, con un forte orientamento alla qualità e alla sostenibilità. Sebbene l'analisi di materialità si concentri prevalentemente sugli stakeholder interni, l'azienda riconosce anche l'importanza strategica degli stakeholder esterni, la cui influenza guida le scelte aziendali e orienta le politiche e le decisioni a lungo termine.

Tra gli stakeholder esterni, i clienti internazionali rappresentano il target principale per Collemattoni. Questi consumatori, particolarmente attenti alla qualità dei vini, sono in grado di riconoscere il valore che ogni bottiglia trasmette, riflettendo l'autenticità e il patrimonio culturale di Montalcino.

Con loro, l'azienda costruisce rapporti solidi basati su fiducia e trasparenza, anche grazie alla vendita diretta. Un altro aspetto cruciale è la rete di fornitori, che include agricoltori, produttori di imballaggi e fornitori di tecnologie agricole, con cui Collemattoni collabora per garantire l'eccellenza in ogni fase della filiera produttiva.



Inoltre, l'azienda si impegna attivamente nella comunità locale, instaurando un dialogo continuo con i residenti e partecipando alla vita del territorio. Collemattoni contribuisce così al benessere collettivo, riconoscendo l'importanza di un rapporto armonioso con l'ambiente circostante. Infine, la collaborazione con le associazioni di categoria, come il Consorzio Vino Brunello di Montalcino, è essenziale per la promozione e la tutela del patrimonio vinicolo e culturale toscano.





## I PRODOTTI

L'Azienda Agricola Collemattoni produce vini di alta qualità esclusivamente da uve coltivate nei propri vigneti, situati sulle colline di Montalcino, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 600 metri sul livello del mare. Ogni bottiglia è il risultato di un lavoro attento e rispettoso dei ritmi della natura, in equilibrio tra tradizione e innovazione.

La produzione, interamente gestita internamente, si fonda su una viticoltura sostenibile e su pratiche enologiche mirate a valorizzare l'identità del territorio. Le fermentazioni avvengono in acciaio a temperatura controllata, mentre l'affinamento si svolge in grandi botti di rovere di Slavonia o francese, a seconda delle caratteristiche del vino.

Collemattoni propone quattro etichette principali, ognuna con un profilo unico ma accomunate da eleganza, equilibrio e riconoscibilità.





### ADONE ROSSO TOSCANA IGT

Densità di impianto	4.200 piante per ettaro
Altitudine	350/400 mt slm
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice a contatto con le bucce. Fermentazione in acciaio alle temperature di 28°-30°C e macerazione per circa 10 giorni.
Potenziale di invecchiamento	3-6 anni
Colore	Rosso Rubino
Bouquet	Violetta, ciliegio e mora
Palato	Piacevole, secco e con un buon equilibrio
Abbinamenti	Con tutti i piatti. Particolarmente piacevole con affettati, primi piatti, carni bianche e carni rosse alla brace. Si può abbinare anche a zuppe di pesce con pomodoro



## ROSSO DI MONTALCINO DOC

Denominazione	Denominazione di Origine Controllata
Uvaggio	100% Sangiovese.
Densità di impianto	4500 piante per ettaro
Altitudine	350/400 mt slm
Suolo	Sabbioso - argilloso con fossili e marne
Vinificazione	Rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno a settimana) e rimontaggi che riducono durante il procedimento
Metodo di invecchiamento	12 mesi di passaggio in botti di rovere di Slavonia da 32 Hl
Potenziale di invecchiamento	4-6 anni in base all'annata
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Violetta, ciliegia marasca e frutti neri di bosco
Palato	Avvolgente, secco e con un buon equilibrio
Abbinamenti	Questo vino esprime le tipiche note di frutto e note floreali di un vino giovane a base sangiovese. Questo Rosso di Montalcino può essere abbinato salumi, formaggi di media stagionatura, zuppe e primi piatti di pasta con sughi leggeri.



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Denominazione	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Uvaggio	100% Sangiovese.
Densità di impianto	4500 piante per ettaro
Altitudine	350/600 mt slm
Suolo	Sabbioso - argilloso con fossili e marne
Vinificazione	Rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione acciaio a temperature controllate di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno alla settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento
Metodo di invecchiamento	Invecchiamento per un minimo di 30 mesi in botti da 32 HL di Rovere di Slavonia. A seguire altri 4 mesi di affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento	10 - 20 anni in base all'annata
Colore	Rosso brillante con tipici riflessi rosso granata
Bouquet	Intenso con ricordi di frutti neri di bosco, ciliegia marasca e legni nobili
Palato	Avvolgente, secco e persistente
Abbinamenti	vino di grande struttura ed eleganza. Può essere abbinamento a tutti i migliori piatti della tradizione Toscana. In particolare, con arrosti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati come il Pecorino.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA FONTELONTANO RISERVA	
Denominazione	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Uvaggio	100% Sangiovese del Vigneto Fontelontano (circa mezzo ettaro)
Densità di impianto	3500 piante per ettaro
Altitudine	360 mt slm
Suolo	Sabbioso - argilloso con fossili, marne e presenza calcarea
Vinificazione	rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione acciaio a temperature controllate di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno alla settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento
Metodo di invecchiamento	36 mesi in botti di rovere francese da 5HL. A seguire altri 18 mesi di affinamento in bottiglia
Potenziale di invecchiamento	10 - 25 anni in base all'annata
Colore	Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata
Bouquet	Ricordi di frutti neri di bosco, vaniglia e spezie come il pepe bianco.
Palato	Secco, avvolgente, austero ma vellutato
Abbinamenti	L'eleganza di questo vino, grazie anche alla sua struttura, lo rende un vino da meditazione. Inoltre, si abbina bene a tutti i grandi piatti della tradizione Toscana: primi piatti come lasagne, picci al ragù di cinghiale, secondi piatti a base di cacciagione, brasati e formaggi stagionati



## ROSATO IGT TOSCANO

Denominazione	Indicazione Geografica Tipica Toscana
Uvaggio	100% Sangiovese.
Densità di impianto	4500 piante per ettaro
Altitudine	350
Suolo	Sabbioso - argilloso
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve in assenza di aria, permanenza per 10-12 ore con le bucce, fermentazione per 10 giorni in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 15-18 °C.
Colore	Colore rosato buccia di cipolla
Bouquet	Profumo fresco e piacevole con note floreali di rosa canina e ciliegia
Palato	Gusto fresco e fruttato che rispecchia le note avvertite al naso. Persistenza molto buona e piacevoli note minerali
Abbinamenti	Aperitivi, antipasti di pesce, piatti di pesce non strutturati, primi piatti alle verdure e carni bianche. Molto apprezzato anche accompagnato alla pizza e a formaggi freschi.

## **Marketing ed etichettatura**

Collemattoni adotta pratiche di marketing ed etichettatura responsabile e trasparente, fornendo ai propri clienti informazioni chiare, accurate e complete sulle caratteristiche dei suoi prodotti. L'azienda garantisce il rispetto delle normative di settore e delle aspettative dei consumatori, evitando informazioni fuorvianti.

Ogni bottiglia riporta informazioni essenziali, come la denominazione di origine, il volume alcolico, il nome del produttore e l'eventuale presenza di allergeni come i solfiti, in piena conformità con la normativa vigente. Inoltre, Collemattoni adotta una politica trasparente riguardo alle informazioni riportate sulle etichette dei propri vini, esponendo sempre i simboli appropriati per promuovere la consapevolezza e la tutela della salute dei consumatori di bevande alcoliche.

L'attenzione costante all'adeguamento normativo testimonia l'impegno di Collemattoni nel garantire trasparenza e affidabilità, restando sempre al passo con gli ultimi aggiornamenti normativi. In linea con la sua visione sostenibile, Collemattoni ha ottenuto la certificazione BIO, che garantisce che ogni bottiglia prodotta non solo rappresenti un prodotto di qualità e innovazione, ma anche una sintesi di responsabilità, contribuendo così attivamente alla tutela dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio, nel rispetto delle risorse naturali e delle tradizioni vinicole locali.

## **Sicurezza del prodotto**

Collemattoni pone la massima attenzione alla salute e alla sicurezza dei propri vini, rispettando scrupolosamente tutte le normative e le leggi vigenti in materia di sicurezza alimentare. L'intero ciclo produttivo, dalla selezione delle uve alla vinificazione, fino all'imbottigliamento e alla distribuzione, è sottoposto ai controlli di qualità per garantire la tracciabilità e l'integrità del prodotto.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata con attenzione, adottando protocolli di igiene e sicurezza che assicurano standard elevati e il rispetto delle buone pratiche di produzione. Le strutture aziendali vengono sottoposte a controlli periodici per garantire condizioni igienico-sanitarie ottimali, con un costante aggiornamento dei protocolli in linea con le più recenti disposizioni di settore.

Collemattoni investe inoltre nella formazione continua del proprio personale, implementando programmi specifici per sensibilizzare e aggiornare i dipendenti sulle migliori pratiche di sicurezza alimentare.



## LE NOSTRE PERSONE

Collemattoni nasce come azienda a conduzione familiare, e coloro che entrano a far parte di questa realtà vengono accolti come membri della famiglia. Il benessere dei dipendenti e i valori aziendali sono alla base dei nostri rapporti, con un forte impegno verso la creazione di un ambiente di lavoro collaborativo e rispettoso. L'approccio di Collemattoni unisce il rispetto per le tradizioni alle necessità di rinnovamento, anche in risposta ai cambiamenti climatici e alle sfide del settore agricolo.

Il nostro team include persone che hanno accompagnato la nascita e lo sviluppo dell'azienda. La fiducia reciproca e la valorizzazione del contributo di ciascuno sono alla base della nostra identità aziendale. In questo contesto, il benessere delle persone non è solo un obiettivo, ma una vera leva strategica per il raggiungimento dei nostri traguardi.



## Composizione della forza lavoro

Nel 2024 Collemattoni ha registrato un totale di 6 dipendenti oltre al proprietario, la cui composizione è dettagliata nella tabella sottostante:

DIPENDENTI 2024	UOMINI	DONNE
Impiegati	0	1
Operai	4	1
<b>Totale</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

La diversità di esperienze e competenze all'interno del team di Collemattoni rappresenta un elemento chiave per il successo aziendale. La combinazione di professionalità consolidate e nuove generazioni consente di affrontare le sfide quotidiane con un approccio integrato e dinamico, garantendo al contempo continuità e innovazione.

Di seguito, la composizione della forza lavoro in base alle fasce di età e al genere:

CLASSI DI ETÀ	UOMINI	DONNE
< 30	1	0
30-50	1	1
> 50	3	1

Collemattoni adotta un modello di gestione del personale che combina stabilità e flessibilità, garantendo la continuità delle operazioni aziendali e la valorizzazione delle competenze. La forza lavoro è composta sia da dipendenti con contratti a tempo indeterminato, che assicurano esperienza e solidità, sia da lavoratori a tempo determinato.

TIPOLOGIA CONTRATTUALE	UOMINI	DONNE
Indeterminato	2	1
Determinato	3	1

Nel periodo della vendemmia, l'azienda ha inoltre assunto 10 operai stagionali con contratto interinale.

Questa struttura consente a Collemattoni di garantire un equilibrio tra stabilità e flessibilità, valorizzando il contributo di ogni membro del team. L'azienda crede fermamente che il successo passi attraverso il benessere dei propri collaboratori, promuovendo un ambiente di lavoro basato sulla fiducia, sulla crescita professionale e sulla condivisione di valori comuni.

## **Welfare e formazione**

Collemattoni investe nella formazione e nel benessere del proprio personale, consapevole che la valorizzazione del capitale umano è un elemento chiave per la sostenibilità e la crescita dell'azienda. Ogni collaboratore è incoraggiato a sviluppare le proprie competenze e a contribuire attivamente al miglioramento continuo.

Tra le iniziative promosse:



Visite mediche periodiche e monitoraggi sanitari



Corsi obbligatori sulla sicurezza, in particolare rivolti a coloro che operano in vigna e in cantina.



Formazione tecnica e specialistica, con aggiornamenti costanti su temi fiscali, ambientali, commerciali e normativi, per affrontare con competenza le trasformazioni del settore.

Attraverso queste attività, Collemattoni promuove una cultura aziendale aperta, aggiornata e capace di adattarsi alle esigenze del mercato, garantendo qualità, sicurezza e benessere per tutte le persone coinvolte.

## **Salute e Sicurezza dei Lavoratori**

La sicurezza sul lavoro è una priorità assoluta per Collemattoni. L'azienda si impegna a garantire condizioni di lavoro sicure e salubri per tutti i propri dipendenti, mettendo a disposizione strumenti adeguati, formazione e dispositivi di protezione individuale (DPI).

Oltre al rispetto degli obblighi normativi in materia di salute e sicurezza, Collemattoni promuove una cultura della prevenzione, sensibilizzando tutto il personale sull'importanza di adottare comportamenti responsabili. Le procedure aziendali vengono aggiornate regolarmente per riflettere le migliori pratiche del settore agricolo e vinicolo.

Nel 2024 non si sono registrati infortuni sul lavoro, a testimonianza dell'efficacia delle misure adottate e dell'attenzione costante dedicata alla protezione dei lavoratori.



## L'AMBIENTE

Collemattoni ha avviato un percorso strutturato di monitoraggio e mappatura dei propri consumi energetici e delle emissioni, con l'obiettivo di migliorare la gestione delle risorse e ridurre progressivamente il proprio impatto ambientale. Questo primo anno di analisi rappresenta un passaggio cruciale per raccogliere dati accurati, comprendere i principali driver ambientali dell'attività aziendale e definire strategie mirate di efficientamento.

La consapevolezza dell'urgenza climatica e dell'impatto del settore agricolo e vitivinicolo sulle risorse naturali guida l'impegno di Collemattoni verso pratiche più sostenibili, che integrano rispetto per l'ambiente, valorizzazione del territorio e innovazione.

### Consumi diretti di energia

Collemattoni ha intrapreso un percorso consapevole verso una gestione sempre più sostenibile delle risorse energetiche, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività vitivinicole. L'impiego di fonti rinnovabili, l'attenzione ai consumi interni e la raccolta sistematica dei dati energetici rappresentano i primi passi concreti in una strategia più ampia di transizione ecologica.

Nel 2024 l'azienda ha raggiunto risultati significativi in termini di autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, grazie all'installazione di:



14,6 kW di pannelli fotovoltaici, destinati alla produzione di energia elettrica pulita,



30 kW di impianti a biomassa, a servizio della produzione termica,



Un impianto solare termico, per il riscaldamento dell'acqua sanitaria  
e il supporto energetico in cantina

Complessivamente, l'azienda riesce a coprire fino all'80% del proprio fabbisogno energetico da fonti rinnovabili, riducendo in maniera significativa l'utilizzo di energia da fonti fossili.

La biomassa impiegata nella caldaia proviene esclusivamente da fonti aziendali rinnovabili, in particolare dalla legna del bosco di proprietà e dalle rimanenze delle potature, garantendo così una gestione circolare e a basso impatto delle risorse energetiche.

<b>CONSUMI DIRETTI DI ENERGIA</b>	<b>UDM</b>	<b>2024</b>
Gasolio (per autotrazione)	<i>litri</i>	6.285
Biomassa	<i>kg</i>	6.780

<b>ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA (ACQUISTATA DALLA RETE E AUTOPRODOTTA) - CONSUMI ENERGETICI</b>	<b>UDM</b>	<b>2024</b>
Energia Elettrica acquistata	kWh	18.675
<i>di cui da fonti non rinnovabili</i>	kWh	9.427
<i>di cui da fonti rinnovabili</i>	kWh	9.428
Energia autoprodotta da fonti rinnovabili	kWh	17.128
<i>di cui venduta/immessa in rete</i>	kWh	9.018
<i>di cui autoconsumata</i>	kWh	8.110
<b>Totale consumi energia elettrica</b>	<b>kWh</b>	<b>26.785</b>

## Le emissioni

A partire dal monitoraggio dei consumi energetici illustrato nel paragrafo precedente, Collemattoni ha effettuato per la prima volta il calcolo delle proprie emissioni di gas serra, con riferimento alle emissioni dirette (Scope 1) e indirette da energia acquistata (Scope 2), secondo la classificazione dello Standard GHG Protocol.

Questa attività rappresenta un passo importante verso una gestione più consapevole e trasparente dell'impatto climatico aziendale, permettendo di disporre di una base dati solida per definire obiettivi di riduzione e azioni mirate.

Le emissioni dirette (Scope 1) derivano principalmente dal consumo di gasolio per autotrazione e dall'utilizzo dell'impianto termico a biomassa. Nel 2024, queste emissioni sono state stimate in 16,1 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente.

<b>2024</b>	
Emissioni dirette	TonCO <sub>2</sub> eq
Scope 1	16,1

Le emissioni indirette (Scope 2), generate dall'energia elettrica acquistata da rete, risultano invece contenute grazie all'elevata quota di autoproduzione da fonti rinnovabili. Il valore calcolato per il 2024 è pari a 1,95 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente.

2024	
Emissioni dirette	TonCO <sub>2</sub> eq
Scope 2	1,95

## Risorse idriche

La gestione sostenibile delle risorse idriche rappresenta per Collemattoni un aspetto fondamentale nella conduzione delle attività agricole e di cantina. L'acqua è una risorsa preziosa, la cui disponibilità è sempre più influenzata dai cambiamenti climatici, e la cui corretta gestione è essenziale per garantire la continuità delle produzioni e la tutela dell'ambiente.

Nel 2024, l'azienda ha dichiarato un prelievo idrico complessivo pari a 192 m<sup>3</sup>, interamente derivante dalla rete dell'acquedotto. In questo valore sono compresi anche i consumi domestici dell'abitazione situata all'interno della proprietà aziendale

2024		
Prelievi idrici totali	m3	192
<i>di cui: prelevata da acquedotto</i>	m3	192

Oltre alla rete idrica pubblica, Collemattoni utilizza altre fonti alternative e complementari di approvvigionamento idrico:



Un pozzo aziendale, impiegato per l'irrigazione, il lavaggio dei pavimenti e i trattamenti in campo, con un prelievo stimato di circa 600 m<sup>3</sup> all'anno.



Una vasca di raccolta delle acque piovane provenienti dai tetti, con un consumo annuo stimato di 100 m<sup>3</sup>, utilizzata per l'irrigazione.

Tutte queste fonti sono gestite con l'obiettivo di ridurre lo spreco idrico e promuovere l'utilizzo circolare della risorsa.

In linea con questa filosofia, l'azienda ha attivato un sistema di trattamento delle acque reflue tramite depuratore aerobico. Le acque di scarico, in particolare quelle provenienti dal lavaggio della cantina, vengono trattate e poi reimmesse nell'ambiente attraverso una fossa di drenaggio, contribuendo così a un ritorno in natura dell'acqua depurata, senza impatti negativi sul suolo o sul ciclo idrico.

## Rifiuti e packaging

La gestione dei rifiuti rappresenta un elemento chiave dell'impegno ambientale dell'azienda vitivinicola, in particolare per quanto riguarda la tracciabilità, il corretto smaltimento e la prevenzione degli impatti negativi sul territorio. In azienda viene adottato un approccio responsabile alla gestione dei materiali di scarto, valorizzando ove possibile il riutilizzo e lo smaltimento conforme alle normative. Inoltre, grazie alla presenza di un orto aziendale e di un sistema di compostaggio, gli scarti organici provenienti dalle attività agricole vengono recuperati e trasformati in risorsa, contribuendo a chiudere il ciclo della materia.

Nel corso del 2024, l'azienda ha prodotto un totale di 800 kg di rifiuti, suddivisi tra rifiuti pericolosi e non pericolosi:

RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA E METODO DI SMALTIMENTO	UDM	2024
Totale rifiuti pericolosi	kg	18.675
<i>di cui inviati a recupero</i>	kg	9.427
<i>di cui inviati a smaltimento</i>	kg	9.428
Totale rifiuti non pericolosi inclusi rifiuti Assimilabili agli Urbani	kg	17.128
<i>di cui inviati a recupero</i>	kg	9.018
<i>di cui inviati a smaltimento</i>	kg	8.110
<b>Totale rifiuti prodotti (pericolosi + non pericolosi)</b>	<b>kg</b>	<b>26.785</b>

**Rifiuti pericolosi:** sono stati prodotti 180 kg, interamente inviati a smaltimento tramite ditta autorizzata. Questa categoria include: batterie, filtri dell'olio e sacchetti contenenti fitofarmaci.

**Rifiuti non pericolosi**, compresi quelli assimilabili agli urbani, sono stati stimati in 620 kg, interamente avviati a recupero. Rientrano in questa categoria il vetro e il cartone conferiti attraverso il servizio di raccolta differenziata, mentre la plastica viene conferita a una ditta specializzata per il corretto trattamento e riciclo.

Il dato sui rifiuti non pericolosi è frutto di una stima basata sulle quantità conferite e sulle pratiche di raccolta attuate in azienda.

L'azienda adotta un approccio sostenibile anche nella scelta dei materiali per il packaging, con particolare attenzione alla riduzione del peso, all'utilizzo di materiali riciclati e alla riciclabilità degli imballaggi:



Bottiglie in vetro leggere, per ridurre l'impatto ambientale  
in fase di produzione e trasporto.



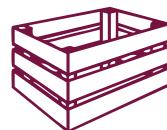
Tappi in sughero, materiale naturale e biodegradabile.



Etichette, retro-etichette e fascette in carta, facilmente riciclabili.



Cartoni da imballaggio composti parzialmente da materiale riciclato  
e realizzati con il minor impiego di cartone possibile,  
utilizzati per la distribuzione.



Scatole in legno per confezioni speciali, accompagnate da grappe e chiodini  
per la chiusura, scelti con criteri di durabilità e riutilizzabilità.

L'insieme di queste scelte testimonia l'attenzione dell'azienda non solo alla qualità del prodotto, ma anche alla sostenibilità del ciclo di vita del packaging, contribuendo a ridurre gli impatti ambientali lungo tutta la filiera.

## Biodiversità e gestione del suolo

Collemattoni gestisce un patrimonio agricolo complessivo (SAT) di 20 ettari, di cui 13 ettari costituiscono la superficie agricola utilizzabile (SAU). Le coltivazioni principali comprendono 12 ettari di vigneto e 1 ettaro di uliveto. Parte del territorio aziendale include anche una zona boschiva, importante per il mantenimento degli equilibri ecologici e per la tutela della biodiversità spontanea.

BIODIVERSITÀ	UDM	2024
SAU (Superficie agricola utilizzabile)	ha	13
SAT (Superficie Agricola Totale)	ha	20
Aree protette (create o ripristinate)	ha	5
Aree di minima lavorazione	ha	6
Aree di copertura permanente del suolo	ha	2,5

A testimonianza dell'attenzione per la diversità vegetale e paesaggistica, intorno alla cantina sono state piantumate numerose specie aromatiche (salvia, rosmarino, elicriso, lavanda, ginepro, mentuccia, limoni, aranci, alloro e aneto), ornamentali (rose, glicine, begonia, caprifoglio e bougainvillea) e da frutto (fichi, ciliegio, susini, peschi e albicocchi), che arricchiscono l'ecosistema e favoriscono la presenza di impollinatori e fauna utile.

Dal 2012 Collemattoni è certificata biologica, confermando un impegno concreto verso pratiche agricole a basso impatto ambientale. L'azienda adotta tecniche di agricoltura di precisione grazie alla piattaforma Agricolus, che permette di monitorare in modo efficace le condizioni agronomiche attraverso due centraline meteo installate nei diversi appezzamenti.

Dal punto di vista della gestione del suolo, sono state attivate diverse pratiche sostenibili:



5 ettari sono destinati ad aree protette, create o ripristinate;



6 ettari sono gestiti con tecniche di minima lavorazione o non lavorazione, contribuendo alla conservazione della struttura del suolo e alla riduzione dell'erosione;



2,5 ettari mantengono una copertura vegetale permanente, fondamentale per la tutela del suolo e il sequestro di carbonio.

Collemattoni adotta un approccio attento e responsabile nella gestione delle coltivazioni, impiegando esclusivamente prodotti ammessi in agricoltura biologica, nel rispetto della normativa vigente e degli equilibri naturali del suolo e dell'ecosistema.

Nel 2024, l'azienda ha utilizzato complessivamente 800 kg di fertilizzanti, suddivisi tra un fertilizzante organo-minerale NPK 7-5-14 (500 kg) e un fertilizzante azotato TOP N (300 kg), impiegati per garantire una nutrizione equilibrata alla vite, salvaguardando la fertilità del suolo. A questi si aggiungono fertilizzanti a base di alga e zeolite, applicati in quantità minori come bioattivatori e miglioratori della struttura del terreno.

Per la difesa fitosanitaria, Collemattoni ha fatto ricorso a prodotti a base di rame e zolfo, entrambi ammessi in agricoltura biologica. In particolare, sono stati impiegati complessivamente 42,19 kg di rame e oltre 370 kg di zolfo, attraverso trattamenti mirati su vite e olivo per contrastare le principali patologie fungine come peronospora e oidio





## I FORNITORI

Nel 2024, Collemattoni ha destinato un totale di 118.131,21€ agli approvvigionamenti, privilegiando fornitori locali e regionali in linea con il proprio impegno verso la sostenibilità economica e ambientale.

Il 79% della spesa complessiva, pari a 93.486,31€, è stato investito in fornitori toscani. Di questa quota, il 74% è stato destinato a fornitori delle province di Siena e Grosseto, con 29.026,66€ (31%) alla provincia di Siena e 40.041,63€ (43%) alla provincia di Grosseto. Questa distribuzione riflette non solo la volontà dell'azienda di sostenere il tessuto economico locale, ma anche la sua posizione strategica, vicina a entrambe le province, favorendo collaborazioni con le eccellenze territoriali e riducendo l'impatto ambientale legato ai trasporti.

Il restante 21% della spesa, pari a 24.613,17€, è stato destinato a fornitori italiani al di fuori della Toscana, mentre una quota residuale di 31,73€ – approssimabile allo 0% – è stata assegnata a fornitori esteri.

Attraverso queste scelte di approvvigionamento, Collemattoni rafforza il proprio ruolo di attore responsabile nella filiera vitivinicola, promuovendo un'economia circolare e un modello di business sostenibile, fondato sulla valorizzazione delle risorse territoriali e sulla riduzione dell'impatto ambientale.

SPESA VERSO FORNITORI		
Fornitori Toscani	93.486,31 €	79%
<i>di cui provincia di Siena</i>	29.026,66 €	31%
<i>di cui provincia di Grosseto</i>	40.041,63 €	43%
Altri fornitori italiani	24.613,17 €	21%
Fornitori esteri	31,73 €	≈ 0
<b>Totale spesa verso fornitori</b>	<b>118.131,21</b>	<b>100%</b>



## IMPEGNO PER LA COMUNITÀ

Collemattoni è parte integrante del tessuto sociale e culturale di Montalcino. L'azienda riconosce l'importanza del legame con il territorio e della partecipazione attiva alla vita della comunità locale, contribuendo in modo discreto e continuativo a iniziative che promuovono il benessere collettivo.

Nel tempo, Collemattoni ha sostenuto realtà associative e culturali del territorio, con particolare attenzione alle attività della Misericordia locale, allo sport e ad alcuni eventi che animano la vita sociale del paese. L'azienda crede nel valore della collaborazione e della solidarietà come elementi fondamentali per la crescita condivisa.

Collemattoni partecipa inoltre al progetto Siena Food Lab, un'iniziativa volta a promuovere la sostenibilità e l'innovazione nel settore agroalimentare, attraverso il supporto a pratiche agricole resilienti e a filiere locali di qualità. L'adesione a questo progetto testimonia l'impegno dell'azienda nel contribuire allo sviluppo di un modello agricolo che valorizza il territorio, le competenze e le relazioni umane.





## NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il primo Report di Sostenibilità redatto dalla Torre Collemattoni e rappresenta un importante passo verso una rendicontazione strutturata e trasparente delle performance ambientali, sociali ed economiche dell'organizzazione. Il report fa riferimento all'anno solare 2024, coprendo il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre, e nasce con l'obiettivo di offrire una panoramica chiara, accessibile e completa delle iniziative intraprese in ottica di sostenibilità.

La redazione di questo documento avviene su base volontaria, con il supporto tecnico e metodologico del Santa Chiara Lab – Centro di Servizi dell'Università di Siena, e si inserisce all'interno del progetto promosso e finanziato dalla Fondazione Siena Food Lab, che sostiene la transizione sostenibile delle aziende agricole del territorio.

La pubblicazione del report risponde alla volontà dell'azienda di dotarsi di uno strumento utile a comunicare i propri valori, le proprie politiche e gli obiettivi strategici in ambito di sostenibilità, condividendo con gli stakeholder i risultati raggiunti, le sfide affrontate e gli impegni futuri. Si tratta di un documento orientato al miglioramento continuo, che intende rafforzare la cultura della sostenibilità aziendale e contribuire alla creazione di valore condiviso.

Il Report è elaborato in coerenza con i principi di accuratezza, chiarezza, completezza, tempestività e verificabilità, e aspira a offrire dati significativi e confrontabili nel tempo. In questa prima edizione, la raccolta dei dati è stata realizzata attraverso una valutazione interna e, ove necessario, mediante l'utilizzo di stime e dati proxy, in particolare per le performance ambientali, tenuto conto della disponibilità e del controllo effettivo sui dati.

Il documento adotta come riferimenti metodologici principali:

- le VSME (Voluntary Sustainability Reporting Standards for Micro and Small Enterprises) sviluppate dall'EFRAG nell'ambito della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), adattate alle peculiarità delle micro e piccole aziende agricole;
- le Linee guida per la rendicontazione di sostenibilità elaborate dal Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF) per le PMI;
- elementi ispirati ai Global Reporting Initiative Standards (GRI), in particolare per l'impostazione dell'analisi di materialità e l'organizzazione dei contenuti.

Il calcolo delle emissioni di gas serra di Scope 1 e Scope 2 è stato effettuato utilizzando i fattori di emissione e i coefficienti di conversione pubblicati da DEFRA (2024), adattando la metodologia alla scala e alla specificità delle attività aziendali.

Il presente Report non è stato sottoposto a revisione da parte di terzi (Assurance esterna). La responsabilità per la raccolta, l'elaborazione e la presentazione delle informazioni riportate è interamente in capo all'Azienda Agricola Collemattoni.

Il documento è stato approvato dalla Proprietà prima della pubblicazione e sarà messo a disposizione del pubblico attraverso i canali istituzionali dell'azienda, a partire dal sito web ufficiale.



*Collemattoni*